

## BAB IV

### PENUTUP

#### 4.1 Kesimpulan

Penelitian ini menghasilkan 2 kesimpulan yaitu, 1) berbentuk satuan lingual, 2) Makna leksikal dan makna piktorial beserta fungsinya dalam masakan Minangkabau dan 3) fungsi/kegunaan rempah-rempah dalam masakan Minangkabau.

1. Satuan lingual yang berbentuk kata dengan kategori kata benda (*nomina*) pada leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau ditemukan sebanyak 14 buah yaitu : (1) *cakua* ‘kencur’; (2) *cangkeh* ‘cengkeh’; (3) *dama* ‘kemiri’; (4) *dasmunggu* ‘garda munggu’; (5) *jintan* ‘jintan’; (6) *katumba* ‘ketumbar’; (7) *kunik* ‘kunyit’; (8) *langkueh* ‘lengkuas’; (9) *marica* ‘merica’; (10) *palo* ‘pala’; (11) *pekak* ‘bunga lawang’; (12) *saladari* ‘seledri’; (13) *sarai* ‘serai’; (14) *si padeh* ‘jahe’.

Satuan lingual yang berupa frasa yang berkategori *frasa nomina* pada leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau sebanyak 19 buah yaitu : (1) *adas manih* ‘adas manis’; (2) *ampu kunik* ‘jempol kunyit/inti kunyit’ (3) *asam kandih* ‘asam kandis’; (4) *bawang gadang* ‘bawang bombay’; (5) *bawang putiah* ‘bawang putih’; (6) *bawang sirah* ‘bawang merah’; (7) *daun asam* ‘daun asam’; (8) *daun kunik* ‘daun kunyit’; (9) *daun pandan* ‘daun pandan’; (10) *daun ruku-ruku* ‘daun ruku-ruku’; (11) *daun salam* ‘daun salam’; (12) *jintan itam* ‘jintan

hitam'; (13) *jintan putiah* 'jintan putih'; (14) *jintan manih* 'jintan manis' (15) *kulik manih* 'kulit manis'; (16) *kunik bolai* 'kunyit bolai'; (17) *kunik erang* 'kunyit erang'; (18) *kunik tamu* 'kunyit temu'; (19) *lado ketek* 'lada hitam'.

2. Makna leksikal yang ditemukan pada leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau adalah sebagai berikut : 1) *adas manih* 'adas manis'; 2) *asam kandih* 'asam kandis'; 3) *bawang gadang* 'bawang bombay'; 4) *bawang putiah* 'bawang putih'; 5) *bawang sirah* 'bawang merah'; 6) *cakua* 'kencur'; 7) *cangkeh* 'cengkeh'; 8) *dama* 'kemiri'; 9) *dasmunggu* 'garda munggu'; 10) *daun asam* 'daun asam'; 11) *daun pandan* 'daun pandan'; 12) *daun ruku-ruku* 'daun ruku-ruku'; 13) *daun salam* 'daun salam'; 14) *daun salam* 'daun salam' 15) *jintan* 'jintan'; 16) *katumba* 'ketumbar' 17) *kulit manis* 'kulit manis'; 18) *kunik* 'kunyit'; 19) *langkueh* 'langkueh'; 20) *palo* 'pala'; 21) *pekak* 'bunga lawang'; 22) *sarai* 'serai'; 23) *si padeh* 'jahe'.

Makna piktorial yang ditemukan pada leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau adalah sebagai berikut: (1) *asam kandih* 'asam kandis'; (2) *bawang putiah* 'bawang putih'; (3) *bawang sirah* 'bawang merah'; (4) *daun pandan* 'daun pandan' (5) *kunik* 'kunyit'; (6) *lado ketek* 'lada hitam'; (7) *langkueh* 'lengkuas'; (8) *marica* 'merica'; dan (9) *si padeh* 'jahe'.

Pengelompokan leksikon rempah-rempah berdasarkan fungsinya, yaitu :

(1) Penguat cita rasa, antara lain sebagai berikut:

(a) *adas manih* ‘adas manis’; (b) *bawang gadang* ‘bawang bombay’; (c) *bawang putiah* ‘bawang putih’; (d) *bawang sirah* ‘bawang merah’; (e) *cakua* ‘kencur’; (f) *dama* ‘kemiri’; (g) *dasmunggu* ‘garda munggu’; (h) *daun asam* ‘daun asam’; (i) *daun kunik* ‘daun kunyit’; (j) *daun ruku-ruku* ‘daun ruku-ruku’; (k) *daun salam* ‘daun salam’; (l) *jintan* ‘jintan’; (m) *katumba* ‘ketumbar’; (n) *kulik manih* ‘kulit manis’; (o) *lado ketek* ‘lada hitam’; (p) *langkueh* ‘lengkuas’; (q) *marica* ‘merica’; (s) *palo* ‘pala’; (t) *pekak* ‘bunga lawang’; (u) *saladari* ‘seledri’; (v) *sipadeh* ‘jahe’.

(2) Pengawet

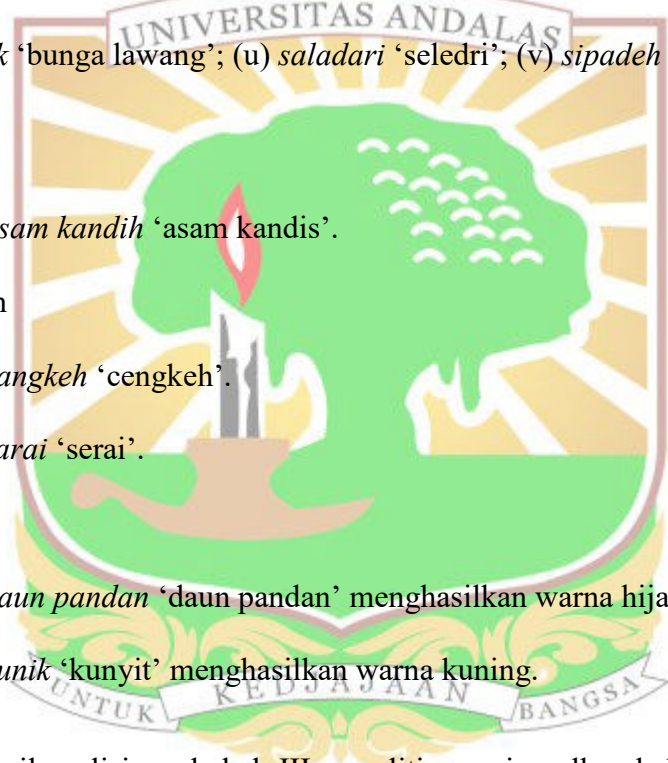
- a. *asam kandih* ‘asam kandis’.

(3) Pengharum

- a. *cangkeh* ‘cengkeh’.
- b. *sarai* ‘serai’.

(4) Pewarna

- a. *daun pandan* ‘daun pandan’ menghasilkan warna hijau.
- b. *kunik* ‘kunyit’ menghasilkan warna kuning.



Dari hasil analisis pada bab III, peneliti menyimpulkan bahwa sebahagian besar rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau memberikan aroma dan rasa pedas pada makanan. Hal ini membuktikan bahwa masakan yang ada di Minangkabau benar memiliki rasa yang pedas dan aroma yang khas, karena dipengaruhi oleh rempah-rempah yang digunakan dalam masakan.

#### 4.2 Saran

Penelitian mengenai leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan begitu perlu dilakukan peninjauan kembali terkait leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau. Penelitian ini masih bersifat sederhana dan jauh dari kata sempurna. Maka perlu penelitian lebih lanjut tentang leksikon rempah-rempah di Minangkabau dengan teori-teori yang lain, seperti sosiolinguistik.

